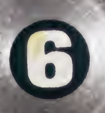
021989

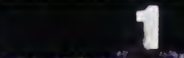






ТУ–19–241–82

8




студия
ДИАФИЛЬМ

07—3—390

ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Диафильм по трудовому обучению
и профессиональной подготовке в V—VII классах.





К сведению учителя

Диафильм предназначен
для использования на уроках кулинарии
при знакомстве с предприятиями
общественного питания,
со структурой их цехов.



Питание — основа жизнедеятельности человека. От того, где и как будут питаться люди, зависит их трудоспособность, здоровье, физическая сила...

Сеть предприятий общественного питания



Кафе на производственном объединении ВЭФ.

Предприятия общественного питания бывают закрытой и открытой сети. Первые организуются при промышленных предприятиях, учебных заведениях, школах, профессионально-технических училищах, детских садах.



Контингент и число питающихся здесь постоянны.



Это очень удобно для организации рационального питания.



Предприятия открытой сети создаются в жилых районах, в зонах отдыха, в аэропортах и на железнодорожных вокзалах.



Фрагмент 2

Типы предприятий общественного питания

Предприятия общественного питания различаются также характером обслуживания населения и ассортиментом выпускаемой продукции. Это рестораны, кафе, столовые, закусочные...

Ресторан является местом отдыха, здесь можно отметить юбилей, знаменательную дату.



Рестораны специализируются на приготовлении различных блюд русской, европейской, восточной кухни, а также национальных блюд наших республик.



Интерьеры залов оформляют в соответствии с названием ресторана. А от профессиональной подготовки и культуры официантов, обслуживающих посетителей, зависит настроение людей.



Кафе—предприятие, где посетителям предлагаются в основном горячие напитки (чай, кофе) и вторые блюда. Существует широкая сеть специализированных кафе: кондитерских, шоколадных, молочных, мороженых...



Кафе—детские, молодежные, рыбные, пиццерии, гриль-бары, коктейль-холлы.
Какие кафе находятся на вашей улице?
В каких кафе вам приходилось бывать?



Самый распространенный тип предприятий общественного питания закрытой сети—**столовая**. Столовые реализуют в основном обеденные блюда (горячие первые и вторые).

Закусочные предназначены для быстрого обслуживания посетителей и способны удовлетворить любым вкусам.





К предприятиям этого типа относятся: чайные, сосисочные, вареничные, чебуречные, пирожковые, пончиковые, блинные, котлетные, шашлычные...





Кафе-автоматы, буфеты и кафетерии также рассчитаны на ускоренное обслуживание большого числа посетителей. Их ассортимент: бутерброды, кофе, булочки. В поездах дальнего следования для питания пассажиров организуются вагоны-рестораны, купе-буфеты.



Магазины **„кулинария“** оказывают помощь в домашнем хозяйстве. Здесь можно купить различные полуфабрикаты, кулинарные и кондитерские изделия.

Фрагмент 3

По видам поступающего сырья предприятия общественного питания делятся на три группы:

I. Работающие на сырье.

Заготовочные и предприятия с полным производственным циклом.

II. Доготовочные.

Используют для приготовления блюд полуфабрикаты.

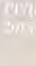






III. Раздаточные.

Реализуют готовые блюда.



К первой группе относятся фабрики-кухни, фабрики-заготовочные, столовые-заготовочные, комбинаты полуфабрикатов. Сюда же входят и рестораны.



Крупные загото-вочные предприя-тия вырабатыва-ют различные по-луфабрикаты из мяса, рыбы, пти-цы, снабжают ими не только свою кухню, но и до-готовочные пред-приятия.

Производство здесь механизировано, организованы поточные автоматизированные линии. Качество продукции контролируется.







Фабрики-кухни снабжают раздаточные предприятия не только полуфабрикатами, но и готовыми блюдами.





В их состав входят мясной, овощной, рыбный, кулинарный и кондитерский цехи.









В мясном цехе делают мясные полуфабрикаты.



В рыбном цехе.



Овощной цех выпускает сырой очищенный картофель, морковь, свеклу, репчатый лук, зачищенную белокачанную капусту.





Кулинарный цех: мясные рулеты, паштеты, запеченную рыбу, кулебяки...












В кондитерском цехе выпекают разнообразные мучные изделия: торты, пирожные, печенье, булочки.





Работают здесь пекари и кондитеры—мастера своего дела.

Предприятия второй группы, то есть доготовочные, сочетают две функции — производство продукции и её реализацию. Поэтому, наряду с торговыми (обеденными) залами, здесь существует несколько производственных цехов.







Холодный цех. Здесь готовят различные закуски, салаты, бутерброды, а также сладкие блюда—кисели, компоты, желе, муссы.







Основным производственным цехом является горячий цех, или кухня. Он делится на два отделения: суповое и соусное. В суповом готовят первые блюда, в соусном—вторые блюда и гарниры.



Отсюда готовые блюда поступают на раздаточную.



На крупных предприятиях установлены механизированные раздаточные линии с конвейерами, позволяющими обслуживать большое количество посетителей.



На каждом предприятии общественного питания также должны быть: хлеборезка, моечная столовой и кухонной посуды, кладовые для хранения продуктов и другие помещения.

К третьей группе относятся предприятия быстрого обслуживания. Это наиболее перспективный тип специализированных предприятий. Почему?







Основным работником предприятия общественного питания является повар-кулинар. Хороший повар должен уметь не только отлично готовить, но и учитывать вкусы, привычки, настроение людей, которых он кормит.

Сейчас мы хотим познакомить вас, ребята, с некоторыми рецептами. Надеемся, что с ними вы сможете справиться без помощи взрослых.

Эти симпатичные полосатые бутерброды приготавливаются так:

1. Кусочки ржаного хлеба (любого) равномерно намазать маслом и сверху положить кусочки сыра. Так повторить несколько раз.

2. Сверху получившейся «пирамиды» положить небольшой гнет, после чего все поставить в холодильник.

3. Нарезать «пирамиду» на маленькие бутерброды. Конфигурация их может быть самой разнообразной.



А это красивое блюдо наверняка понравится всем и сможет украсить любой праздничный стол.



1. Четыре яичных белка взбить миксером или венчиком в пышную устойчивую пену, постепенно всыпая туда один стакан сахарного песку.
2. На противень с помощью кондитерского шприца или ложки выложить небольшие шарики из готовой массы.
3. Выпекать в духовке в течение одного часа.
4. Каждый шарик готового безе смазать небольшим количеством джема и уложить горкой.

Приятного аппетита!

КОНЕЦ

Диафильм создан по программе, утвержденной Министерством просвещения СССР

Автор Е. Лаврухова
Консультант кандидат технических наук М. Вечтомова
Художник-оформитель Н. Дунаева
Редактор И. Кремень

103062, Москва, Старосадский пер., 7
Д-045-88 Цветной 0-30